



Unser Bier braut Clemens Härle

HÄRLE ZEIT

Ausgabe Dezember 2019



IN DIESER AUSGABE

Unser Jahrgangsbier 2019:
Der Schlawiner ist da!

Bleiberechtheitsinitiative:
Nominierung für den Nationalen Integrationspreis

Ehrung:
Bayerischer Bierorden für
Gottfried Härle

LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,



jung und laut: seit Monaten gehen Hunderttausende Schülerinnen und Schüler auf die Straße und fordern die Politik auf, endlich etwas gegen den rasant voranschreitenden Klimawandel zu unternehmen. Nicht nur in Deutschland und Europa – auf der ganzen Welt sorgen sich junge Menschen um ihre Zukunft. Wie berechtigt dies ist, zeigen nicht nur die schmelzenden Polkappen, der steigende Meeresspiegel oder die dramatischen Unwetter in vielen Regionen unserer Erde. Auch hier bei uns werden die Folgen des Klimawandels immer deutlicher spürbar: Hitzesommer, ausgetrocknete Böden, sinkende Grundwasserspiegel und kranke Wälder.

Erste Untersuchungen und Prognosen zeigen deutlich: Auch die für unser Produkt – das Bier – so wichtigen Rohstoffe bleiben von der Erderwärmung nicht verschont. Die Reifung der Braugerste wird in Hitzeperioden massiv gestört, Körner platzen auf oder erreichen nicht ihre vollständige Größe. Einige wichtige Hopfensorten sind dem Hitzedruck nicht gewachsen und reagieren mit vermindertem Wachstum und damit geringeren Erträgen. Und unser wichtigster Rohstoff – das Wasser – ist nach lang anhaltenden Hitzeperioden immer weniger verfügbar.

Wenn wir die Pariser Klimaschutzziele noch erreichen und den Temperaturanstieg auf ca. 1,5 Grad begrenzen wollen, sind wir alle gefordert: natürlich die Politik, vor allem aber auch wir Verbraucher und Unternehmer. Und eben auch wir Brauer.

In unserer Brauerei haben wir uns bereits vor über 25 Jahren auf den Weg gemacht. In einer ersten Ökobilanz ermittelten wir 1994 die ökologischen Schwachstellen in unserem Betrieb und reduzierten dann Schritt für Schritt den Wasser- und Energieverbrauch. Schließlich stellten wir 2008 die gesamte Energieversorgung unserer Brauerei auf erneuerbare Energieträger um: Holzhackschnitzel aus heimischen Wäldern statt Heizöl oder Erdgas, Strom aus Sonne, Wind oder Wasserkraft statt aus Kohle oder Atom. Die CO₂-Emissionen, die beim Transport unserer Getränke entstehen, kompensieren wir durch Ausgleichszahlungen für Projekte, die den weltweiten CO₂-Ausstoß reduzieren. Freiwillig, quasi im Vorgriff auf eine hoffentlich bald wirksame CO₂-Steuer.

Alles also Voraussetzungen für ein „Bier der Zukunft“ – noch dazu, wenn dieses aus biologisch erzeugter Gerste und Hopfen gebraut wird. Und so haben wir uns entschlossen, eine Sonderedition mit dem Namen „#bierforfuture“ zu kreieren und auf den Markt zu bringen. Gerne stellen wir sie Ihnen auf den nächsten Seiten vor.

Wenn Sie sich in den nächsten Wochen mal eine kleine genussvolle klimaneutrale Auszeit gönnen wollen, dann empfehlen wir Ihnen außerdem unseren „Schlawiner“

Ihr

Gottfried Härle



V.l.n.r. Gottfried Härle (Mit-Initiator), Fia Straub (Kordinatorin), Ursula Maurer-Härle (Kordinatorin), Annette Widmann-Mauz (Staatsministerin für Migration, Flüchtlinge und Integration), Markus Winter (GbR-Gründungsmitglied) und Thomas Osswald (GbR-Gründungsmitglied).

BLEIBERECHT-INITIATIVE FÜR NATIONALEN INTEGRATIONS- PREIS NOMINIERT

Im Mai 2019 durften wir uns über dem Integrationspreis des Landes Baden-Württemberg freuen. Nun folgte mit der Nominierung für den Nationalen Integrationspreis eine noch höhere Ehrung für die von Gottfried Härle mitgegründete Unternehmer-Initiative „Bleiberecht durch Arbeit“. Wir haben uns gemeinsam mit unseren Mitstreiterinnen und Mitstreitern sehr darüber gefreut.

Die Bundeskanzlerin vergibt den Preis jährlich an Personen, Organisationen oder Kommunen, die sich beispielgebend um die Integration von Migranten verdient gemacht haben. Unsere Initiative wurde von der Bundesvereinigung der deutschen Arbeitgeberverbände vorgeschlagen. Die Preisträger werden von einer hochkarätigen Jury ausgewählt. Ziel der Preisvergabe ist es, gute Beispiele bekannt zu machen, und so zum Nachdenken und Nachahmen anzuregen.

INTEGRATION LOHNT SICH

Sami Khedira, bekannter Fußballspieler und Jurymitglied, hob bei der Preisverleihung im Beisein von Bundeskanzlerin Angela Merkel vor allem das große Engagement der Unternehmerinitiative bei der Integration von Geflüchteten in den Arbeitsmarkt hervor. Über 160 Unternehmen – von Handwerkern bis zu großen Industriebetrieben – haben sich zusammengeschlossen, um einerseits aus Verantwortungsgefühl einen Beitrag zur Integration zu leisten und einer sozialen Spaltung Deutschlands entgegenzuwirken. Andererseits engagieren sie sich, weil in vielen Bereichen Arbeitskräfte dringend gesucht sind.

Integration ist anstrengend, aber sie bietet auch einen Mehrwert für alle Beteiligten – das zeigt sich in den Unternehmen deutlich. Heute beschäftigen sie insgesamt über 2.500 Geflüchtete – vollwertige, hoch engagierte Mitarbeiter und wertgeschätzte Kollegen, die eine Bereicherung für alle sind. Deshalb setzt sich die Unternehmerinitiative mit aller Kraft dafür ein, dass sie eine gesicherte Bleibeperspektive erhalten.

UNSER JAHRGANGSBIER 2019

AUFGEPASST: DER SCHLAWINER IST DA!

Dem Rotfuchs folgt der Schlawiner. Härle Fans wissen, wovon wir sprechen: Es geht um unser Jahrgangsbier, eine ganz besondere und außergewöhnliche Bierspezialität, die wir seit 2012 jährlich im Herbst einbrauen. Wer es bisher verpasst hat, hat jetzt eine neue Chance, sollte sich aber sputen. Erfahrungsgemäß ist das Jahrgangsbier nach nur wenigen Wochen ausverkauft.

Wie immer ist unser Jahrgangsbier ein Sondersud mit exakt 5.000 Litern. Dieses Jahr hat unser Braumeister ein helles, kraftvolles Bier mit 14,5 Prozent Stammwürze und sechs Prozent Alkohol kreiert. Gebraut aus zweierlei oberschwäbischen Gerstenmalzen sowie drei verschiedenen Aromahopfen aus dem Tettlinger Anbaugebiet macht der Schlawiner seinem Namen alle Ehre – und Lust auf Genuss, Geselligkeit und allerlei Schabernack. Man spürt es spätestens nach dem dritten Glas ...

Das Schönste: Der Schlawiner bringt gleich noch sein Brüderchen mit – den kleinen Schlingel – eine Mini-Bügelflasche mit SeeZüngle Träuble, für alle kleinen Schlawiner.



Unser Braumeister traute seinen Augen kaum, als er in unserer Brauerei gut versteckt eine Schatzkammer voll mit hervorragendem Tettlinger Hopfen und bester oberschwäbischer Gerste entdeckte. Er legte sich auf die Lauer und erwischte einen Schlawiner, der all die guten Sachen über das Jahr hinweg von seinen Vorräten stibitzte hatte. Angesteckt vom Schabernack schmiedeten sie sodann gemeinsam den Plan, aus diesen besonderen Rohstoffen ein besonderes Bier zu brauen – Schlawiner eben!

Jahrgangsbier 2019

#BIERFORFUTURE

WIR ACHTEN DAS KLIMASCHUTZGEBOT!

Umweltschutz ist eines unserer wichtigsten Unternehmensziele – nicht nur auf dem Papier, sondern auch in unserer alltäglichen Praxis. Als erste Brauerei in Deutschland brauen und vertreiben wir unsere Biere komplett klimaneutral – und das schon seit über zehn Jahren. Unser neues #bierforfuture ist ein Bekenntnis: Wir achten nicht allein das Reinheits-, sondern auch das Klimaschutzgebot.

#bierforfuture ist ein vorzügliches helles Bio-Lagerbier: mild, süffig und unfiltriert. Die Zutaten – also Gerste und Hopfen – stammen zu 100 Prozent aus biologischem

Anbau von Landwirten
aus dem



Allgäu und aus Oberschwaben. Gebraut wird es ausschließlich mit Hilfe erneuerbarer Energien: Statt Heizöl oder Erdgas nutzen wir Holzhackschnitzel aus unseren Wäldern, statt Atom- oder Kohlestrom setzen wir auf saubere Energie aus Sonne, Wind und Wasserkraft. Abgefüllt wird das Bier nur in umweltfreundliche 0,33-Liter-Mehrweg-Glasflaschen. Die Etiketten werden komplett aus Altpapier hergestellt. Und die beim Transport entstehenden CO₂-Emissionen werden durch Zahlungen an die gemeinnützige Organisation atmosfair kompensiert. Somit brauen und vertreiben wir #bierforfuture – wie alle unsere Biere und Getränke – zu 100 Prozent klimaneutral.

Doch damit nicht genug: Pro Flasche #bierforfuture spenden wir fünf Cent an die renommierte Klimaschutzinitiative „Plant-for-the-Planet“, die mit diesem Geld Bäume gegen den Klimawandel pflanzt – und damit in unser aller Zukunft investiert. Auf dieser Website finden Sie ein Spendenbarometer: www.bierforfuture.de

Die Sonderedition #bierforfuture gibt's bei ausgewählten Händlern und in der Gastronomie – da das Bier Alkohol enthält, aber nur für über 16-Jährige.



WIRTSCHAFT UND WISSENSCHAFT FORDERN MEHR KLIMASCHUTZ

„Wir geben unsere Werte nicht an der Unternehmenstür ab“, diesem Prinzip bleibt sich Gottfried Härle seit langem treu. Als Gründungsmitglied von UnternehmensGrün, dem Bundesverband der grünen Wirtschaft, zählt er auch zu den Initiatoren von Entrepreneurs for Future, einer Initiative, die für über 180.000 Arbeitsplätze und mehr als 30 Milliarden Euro Umsatz steht. Wie die über 23.000 Wissenschaftler in der Initiative Scientists for Future erklären sich auch die Entrepreneurs for Future mit den streikenden Schülerinnen und Schülern solidarisch und fordern einen ambitionierteren Klima-, Arten-, Wald-, Boden- und Gewässerschutz. Aus ihrem tagtäglichen unternehmerischen Handeln wissen sie: Klimaschonendes Wirtschaften funktioniert. Was wir brauchen, ist ein politischer Rahmen, der für faire Wettbewerbsbedingungen sorgt, damit die Wirtschaft endlich insgesamt umsteuert.

Esther Straub und Gottfried Härle freuen sich über das neue #bierforfuture. >



HOHE AUSZEICHNUNG

BAYERISCHER BIERORDEN FÜR GOTTFRIED HÄRLE

Der Orden wird seit 1979 jährlich vom Verband der Privaten Brauereien Bayern an Persönlichkeiten verliehen, die sich besonders um das Bier und die Brauwirtschaft verdient gemacht haben und steht damit auch als Sinnbild für den Erhalt und die Förderung der Bierkultur und handwerklichen Braukunst.

In diesem Jahr erhielt Gottfried Härle diese hohe Auszeichnung. Im Rahmen der Eröffnungsfeier der BrauBeviale 2019 in Nürnberg – der größten Brauereimesse der Welt – überreichte der Präsident des Verbands der Privaten Brauereien in Bayern, Georg Rittmayer, die diesjährigen Bierorden. In seiner Laudatio würdigte er das konsequen-

te und beharrliche Eintreten von Gottfried Härle im Streit um das „bekömmliche Bier“. Rittmayer weiter: „Seit der Übernahme der Brauerei Ende der 80er-Jahre hat Gottfried Härle die Brauerei konsequent und erfolgreich neu ausgerichtet. Der Vordenker betreibt seine Brauerei seit zehn Jahren klimaneutral. Begriffe wie Umweltgerechtigkeit, bio, Tradition und Innovation stehen nicht nur auf dem Papier. Gottfried Härle lebt diese Ansätze vorbildlich. Darüber hinaus ist er Mitinitiator der Initiative Bleiberecht und zeigt damit auch Engagement für Integration und gesellschaftlichen Zusammenhalt.“

Gottfried Härle reiht sich damit ein in einen illustren Kreis von Preisträgern, der von Franz Josef Strauß und Heiner Geißler über Luitpold Prinz von Bayern bis zu Prof. Dr. Klaus Töpfer reicht.



Bei der Preisverleihung: (v. l.) Stefan Stang, Geschäftsführer Verband Private Brauereien Bayern, Gottfried Härle, Georg Rittmayer)



BRAUEREIFEST IM SEPTEMBER:

TAUSENDE BESUCHER, HERRLICHES WETTER, BESTE STIMMUNG



Rund 8.000 Besucherinnen und Besucher kamen Mitte September zu unserem Brauereifest. Kein Wunder bei dem tollen Programm und dem herrlich sommerlichen Wetter.

Los ging's am Freitagabend mit einem Varieté vom Feinsten. Künstler aus Argentinien, Brasilien, Italien, Kanada, Österreich, Spanien und der Schweiz präsentierten in unserer Leerguthalle eine virtuos-komische Show mit Tanz, Akrobatik und Jongleurekunst – und erhielten nach dem dreistündigen Programm stehende Ovationen. Beim Klub-Fescht am Samstagabend sorgten die „Lausbuam“ mit ihrer fetzigen Musik für gute Laune und beste Stimmung. Und natürlich durften sich die vielen Härle-

Klubberinnen und Klubber auch in diesem Jahr wieder über zahlreiche Spiele und Attraktionen freuen.

Am Sonntag, unserem Tag der offenen Brauerei, stießen die Führungen von Gottfried Härle, Braumeister Markus Dessecker und unseren Azubis auf großes

Interesse. Landwirte, von denen wir unseren Hopfen, die Braugerste und Kirschen fürs SeeZüngle beziehen, und Mitarbeiter der Brauerei stellten in Videos ihre Arbeit, die Brauerei und die Clemens-Härle-Brauqualität vor. In der Leerguthalle wurden die tausenden Besucher von den Musikkapellen Schloss Zeil und Rötenbach unterhalten, während auf der Rampe vor der Brauerei die Freunde von Rocka-Billy-Musik voll auf ihre Kosten kamen.

Für leuchtende Kinderaugen sorgte Liberta, der kleinste Zirkus der Welt, mit Katzen, Hühnern, Enten, Hunden und Gänsen sowie ein klimaneutrales Karussell, das mit reiner Muskelkraft angetrieben wird. Beim von der DAV-Jugend begleiteten Bierkastenklettern schaffte der Sieger sagenhafte 32 Kisten!

Eine der Hauptattraktionen war sicherlich unser Oldtimer-Lkw aus dem Jahre 1959. Mit viel Liebe zum Detail von Axel Rieger aus Wolferazhofen restauriert, präsentierte er sich zum ersten Mal in neuem Glanz!

„Das war einfach ein ganz herrliches und gelungenes Fest“ – mit diesem Kompliment verabschiedeten sich viele Besucher auf ihrem Heimweg von unserem Brauereigelände.



DU BISCH GERN FUT UND DOCH DAHOIM?

Wenn du wettesch,
dann dät mer di nemme,
mir brauchet nämlich n

BIERFAHRER (BUA ODER MÄDLE)

Musch's an Esther Straub schicka.
D Mail Adresse isch dia:
lieblingsjob@haerle.de
oder halt per Poschd:
Brauerei Clemens Härle,
Am Hopfengarten 5 in 88299 Leutkirch

Willsch no was wissa?
Tel. 07561 / 98280 oder
www.haerle.de

Guck mol, ob des bassd:

- Du kasch und dorfsch LKW fahre?**
Du kasch mit'm große Karre auf kloine Sträßle fahre ohne im Grabe zu lande oder Hühner umzufahre? Und du hosch n'CE?
- Du kasch ordentlich lufpa?**
Des isch wichtig, Härle Bier isch nämlich it nur lecker, sondern au richdig schwer, vor allem, wenn baar Fässer in'n Keller nab müsset.
- Du bisch solid und zuverlässig?**
Mir sind it so viele und n'Hallodri kenn mer it brauche!
- Du bisch heftlich und freindlich, dass it alle glei vergraulsch?**
Du bisch übrrall umanand und triffsch unsre Wirt und Händler – s'Bier also nach deren Wünsch nastelle, dreha und umbeiga, s'Leerguat eisamme und ab und zu a Schwätzle halte – alles mit dabei!

Alles akroizt, ohne schummle? Dann kennt des ja basse.

Kommsch halt mol vorbei, ruafsch a oder schick's Babierle.
Mir dädet uns freia, nommal oin oder oine zu hon, die s'Bier zu d'Leit bringt!

WER WEISS ES?

WIE IMMER GIBT'S AUCH IN DIESER HÄRLE ZEIT UNSER HEIMATRÄTSEL. KNOBELN SIE MIT!

ROTFUCHS UND SCHLAWINER ...

... das sind die Namen unserer Sondersude 2018 und 2019. Das erste Jahrgangsbier haben wir 2012 gebraut. Folglich gab es noch sechs weitere. Erinnern Sie sich, wie sie hießen?

Unter denen, die uns unter dem Stichwort „Heimat-Rätsel“ die meisten richtigen Namen nennen, verlosen wir fünf Gutscheine im Wert von jeweils 50 Euro für einen Besuch in einem Härle-Wirtshaus.

Schicken Sie die Antwort unter dem Stichwort „HeimatRätsel“ per Postkarte oder E-Mail bitte an:

Brauerei Clemens Härle | Am Hopfengarten 5
88299 Leutkirch im Allgäu | raetsel@haerle.de

Übrigens, neue Nachrichten aus unserer
Brauerei finden Sie auch auf Facebook.



WAS WAR GESUCHT, WER HAT GEWONNEN?

Im letzten Heft haben wir Ihnen gezeigt, wie unser Bier früher ausgefahren wurde. Sie sollten rätseln, wann das Foto aufgenommen wurde und welche Zugtiere darauf zu sehen sind. Des Rätsels Lösung: Es handelt sich um ein Ochsengespann – das war nicht schwer. Fotografiert wurde es im Jahr 1953 – später, als viele dachten.

Einen Gutschein über 50 Euro für einen Besuch in einem Härle-Wirtshaus gewonnen haben Sigggi Feil aus Dischingen, Maria Kaufmann aus Memmingen, Anton Lingg aus Leutkirch, Manfred Staiger aus Bad Schussenried und Werner Burger aus Ravensburg. Herzlichen Dank auch den vielen anderen, die mitgemacht haben. Sind Sie wieder dabei? Neue Chance, neues Glück!

EINSENDESCHLUSS IST
DER 30. APRIL 2020.

Impressum // Herausgeber: Brauerei Clemens Härle, Am Hopfengarten 5, 88299 Leutkirch im Allgäu, www.haerle.de. Konzeption, Text und Gestaltung: freelance project GmbH, Reinsburgstraße 96 A, 70197 Stuttgart, www.freelance-project.de. Bilder: Härle-Archiv, Stefan Ibele, Carmen Notz u.a.

